Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 6 LUTEGO № 10 ROKU 1847.

O PRZECHOWANIU ZBOŻA W ZIEMI.

(z *Tyg. Rol. Przem. Lwowskiego.*)

Zajmującém zawsze jest doświadczenie podwójnie sprawdzone, że w zimnym nawet stanisławowskiego podgórza kraju można przechowywać w ziemi zakopane zboże z małym nakładem i trudem, a z niezawodnie pomyślnym skutkiem.

W roku 1843 okropna panowała taniość: albowiem ledwie 1 złr. 36 kr. m. k. można było dostać za korzec najpiękniejszéj pszenicy; postanowiłem tedy, bez żadnéj ku temu pomocy naukowéj, na ślepy traf zakopać kilkadziesiąt korcy pszenicy w ziemi, ażeby doświadczyć, czy można w naszych okolicach tak wilgotno-zimnych tym afrykańskim sposobem przechować zboże w ziemi przez dłuższy od 3ch lat przeciąg czasu.

W kwietniu roku 1843 kazałem zakopać w dwóch miejscach pszenicę w ziemię, w każdém po 30 korcy, mianowicie w gumnach moich folwarków, zwanych Trościaniec i Kudierka.

W Trościańcu wykopano na gumnie za stértami dół sążeń w czworobok mający na 4 łokcie głęboki, udeptano dno, poczém nasypano warstwę węgla, na to warstwę piasku suchego i ten na twardo ubito, potém wsypano 30 korcy czelnej, suchéj pszenicy; sypiąc ją, zawsze dosypywano piasku tak, że się zupełnie pomięszał z pszenicą; na pszenicę nasypano znowu na 3 cale piasku, na to położono warstwę okłotów słomianych, a te znowu na 6 cali nakryto węglem, który znowu nakryto słomą tak został napełniony dół cały, że zaledwie łokieć jeden próżnego miejsca pozostał, to zasypano ziemią przódy z dołu wyrzuconą, zrobiono z téjże mogiłkę, i nad tą postawiono na niziutkiém ogrodzeniu słomiany daszek, na około zaś wybrano rowek dla lepszego odpływu wody deszczowéj.

W Kudierce w ten sam sposób zakopano także w kwietniu 1843 r. 30 korcy pszenicy, ale daleko głębiéj; dół był przeszło dwa sążnie głęboki, tak, że prawie cały sążeń ziemi na pszenicę wsypano, oprócz tego boki dołu wyłożono słomą okłotową, pionowo postawioną.

Oba doły odkopano w grudniu 1846 roku.

Pszenica w obydwóch miejscach była przeto zakopana przez lat trzy i miesięcy ośm. Z obydwóch wydobyło ją się w najlepszym stanie zupełnie nieuszkodzoną; w Kudierce zgniła słoma zupełnie i od niéj bokami zaczęła pleśnieć i w kupki lipnąć pszenica, lecz zaledwie na jeden korzec możnaby tak zepsutą pszenicę liczyć, reszta pszenicy była sucha, zdrowa, tak jakby dopiéro wczorajszego dnia wymłócona; w Trościańcu tylko wierzchnia zgniła słoma, nawet okłoty między węglem a piaskiem leżące nie zgniły i suche dobyto.

To szczęśliwe przechowanie pszenicy, tém szczęśliwszém nazwać można, gdy w obydwóch folwarkach jest od dawna zamnożone robactwo zwane *wołki* (curculio granarius), na których wygubienie daremnie rozlicznych używałem sposobów; ten robak straszliwie wszelkie zboże niszczący przez lato z szpichlerzów nie trafił do pszenicy nawet dość płytko zakopanéj; przeto takie zakopanie jest pewnym, acz kolwiek mozolnym sposobem, aby część zboża uchronić przed tego okropnego robactwa zagładą.

Z tych doświadczeń okazuje się oczewiście, że niepotrzeba zakopywać zboża głęboko w ziemię: dość tak głęboko dół kopać, by na łokieć zostało miejsca do zasypywania ziemią powyżéj zboża; tyle tylko było w Trościańcu, a lepiéj nawet się przechowała pszenica, niż na 3 łokcie głębiéj zakopana w Kudierce; myszy i wołki nie zdołały się przedrzeć przez ten jeden łokieć ziemi. Zakopując zboże nie należy kłaść w dół słomy, bo ta gnije niezabawem i zgnilizny zbożu udzielić może; węgiel i piasek są to dostatecznemi do utrzymania zboża w potrzebnéj suchości; że zaś wilgoć od ścian mogłaby się wkradać do zboża, więc mniemałbym, że należałoby w dole, gdzie ma być zakopane zboże z piaskiem, zrobić cztery ścianki z tarcic długich pionowo postawionych, by między niemi a ścianami ziemnemi zostało wolne miejsce, w to należałoby nasypać piasku, a w środek między tarcice sypać zboże, poczém tarcice wyciągnąć do góry (*), zaczém zboże oprze się o piasek i wilgoć ziemi piaskową ścianą od zboża oddzieloną będzie.

Tak w Kudierce jak w Trościańcu jest gumno na wzgórku znacznym, a ziemia jest czysta, twarda, garnczarska glina; przeto tylko o takiéj ziemi można z pewnością rzec, że w niéj ostrożnie zakopane zboże lat wiele bez najmniejszéj szkody zachowanem być może; w ziemi czarnéj, wilgotnéj, w położeniu niskiém, zapewne zboże wieleby od wilgoci ucierpieć musiało; lecz gdy w Galicji większa połowa ma grunta glinkowate. przeto może tysiące zachować korcy w łonie ukochanéj ziemi, która nietylko nam rodzi obficie zboże, lecz za najpewniejszy schowek zbywającego dostatku służyć nam może w tu wyłuszczonym, podwójném doświadczeniem stwierdzonym sposobie.

Pisałem w Uściu dnia 16 grudnia 1846 r.

Ferdynand Hr. Bąkowski.

SŁÓWKO O NOWÉJ POSPIESZNÉJ METODZIE RAFINOWANIA SUROWCA CUKROWEGO. (*)

(*Dokończenie*).

Tak krajowy jak i zagraniczny surowiec cukrowy, którego kryształy należycie zakonserwowano, poddaje się bezpośrednio oczyszczeniu, za pomocą nieustannego pokrywania syropem, bo oczywiście poprzedniego tworzenia kryształów niepotrzeba. Przerabiając go, nieotrzymuje się już bynajmniéj zielonych syropów; z syropami atoli pokrywającemi, które już znacznie pozbawione są kryształowego cukru, i zanadto nieczyste, aby następnie z korzyścią do pokrywania służyć mogły, postępuje się w ten sposób, jak z syropem zielonym

---

(*) Deski, zwłaszcza od ścian ziemnych napuszczone mazią, mogłyby zostać nietykane aż do wyjęcia pszenicy.

(*) Patrz Nr. 6 Korrespon. Handl. Przem. i Rolniczego.

z cukru ociekłym, który (do odżywienia (przywrócenia) krzysztełów był użyty. Zasadą być powinno: aby do rafinerji według téj nowéj metody tylko oczyszczony brać cukier, który co do dobroci najlepszemu krytemu kolonjalnemu wyrównywa. Skoro wszystka początkowo w surowcu zawarta kleistość oddzieloną została, można go z największą łatwością nową rafinować metodą, to jest wystawić w głowach cukrowych w handlu poszukiwanych.

Sposób do tego jest następujący: Oczyszczony cukier roztwarza się w wodzie, roztwór ten, posiadający przyzwoitą gęstość, ogrzewa się aż do zawrzenia, poczém go się cedzi przez wysoką warstwę ziarnistych węgli, ażeby pozostały w płynie pył wyłączyć. Tak więc zupełnie przejaśniony syrop nieklaruje się jak zwykle, lecz zaraz zagotowywa, przyczém żadnéj alteracji obawiać się niema powodu, gdyż płyn wolny jest od wszelkiéj kleistości. Po odgotowaniu do próby przenosi się cukier w tak zwane ogrzewalniki (panwie miedziane—parą ogrzane), jeżeli w próżni odgotowany został; albo też do chłodnic, jeżeli gotował się pod zwykłym wpływem atmosferycznego ciśnienia; poczém się nim napełnia formy.– Nieużywa się atoli form z wypalonéj gliny, lecz form z czarnéj żelaznéj blachy, wewnątrz gładko pokostowanych.

Ociekanie zielonego syropu, zdejmowanie form, i t. d. odbywa się zwyczajnym sposobem, aby zaś głowy cukrowe zupełną uzyskały białość, niepokrywa się je mokrą gliną, lecz bezfarbnym cednikiem (klersą), który jest prostą solucją zupełnie czystego cukru w zimnéj wodzie. Przesądy przeciw użyciu cedki do przejaśnienia cukru są nie do pojęcia; wszakże i wtedy, gdy się pokrywa cukier wilgotną gliną, oczyszcza on się nie gliną, ale cedką (klersą) utworzoną z oddzielonéj od ziemi gliniastéj wody i rozpuszczonego cukru. Cała różnica na tém jedynie polega, że gdy się pokrywa ziemią, nasycona solucja cukrowa w samychże formach pod szkodliwemi tworzy się warunkami, zaś w naszym razie cedka po za formami w najkorzystniejszych okolicznościach umyślnie się przyrządza. (*)

Cała czynność, jako to: krzysztalenie, odciekanie zielonych syropów, pokrywanie syropem, tudzież dostateczne odpłynięcie syropów z pokrycia, da się w 7 do 8 dniach uzupełnić; poczém wyjmuje się cukier z form, odcina się wilgotne jeszcze wierzchołki jego i na ich miejsce nowe przyrządza, za pomocą bardzo prostéj machiny), następnie stawia się głowy na ich podstawie i zostawia w tém położeniu przez 24 godzin, poczém wnosi się do suszarni ogrzanéj za pomocą silnego powietrzociągu, którego temperatura atoli nigdy 35 stopni przechodzić nie powinna, gdzie po trzech do czterech dniach suszenie się kończy. Cała czynność rafinowania (rachując od czasu, w którym oczyszczony cukier roztworzony został aż do obwinięcia głów w papier), da się regularnie w 40—50 dniach wykonać i uzupełnić. Jedynym i wyłącznym produktem surowcu cukrowego przy opisanéj manipulacji, jeżeli takowa należycie będzie prowadzoną, bywa zawsze i niezmiennie cukier rafinowany pierwszego gatunku, takiéj białości i czystości jak najprzedniejsza rafinada. Utworzenie drobniejszego lub grubszego ziarna (krzyształów) zawisło wyłącznie od zręczności robotnika. Syróp zielony służy na cedkę do czyszczenia cukru w skrzyniach, gdzie prawie wszystek swój krzysztaliczny pierwiastek cukrowy osadza i bezpośrednio jako cukier oczyszczony do rafinacji przychodzi. I to jest przyczyną, dla czego przy tym nowym sposobie nieotrzymuje się innego gatunku cukru rafinowanego, tylko najprzedniejszy cukier w głowach; nadto oszczędza się przytém większą część zwykłych kosztów i wszelkie nakłady, jakie powoduje prawie nieustanne przerabianie podrobnych produktów według dotychczasowéj motody.

Sok z trzciny lub z buraków cukrowych, gdy sposobem zwyczajnym w cedkę lub w odgotować się mający syróp zamieniony został, do tyla ma być zgęszczony, aby massa cukrowa jeszcze 22 do 24% wody zawierała, a to dla tego, by zapobiedz wszelakiéj zmianie, jakaby przez działanie wyższéj temperatury nastąpić mogła. Zgęszczony do próby krzyształowéj wlewa się do naczyń krzyształujących 220—260 garncowych. We wszystkiem, co się tak krzyształowania jak i przemywania krzyształów dotyczy, zachowuje się ten sam proceder, który podaliśmy powyżéj dla surowcu cukrowego, którego krzyształy na nowo utworzone przywrócone być mają. Z ociekłemi, czyli drugiemi syropami (*) postępuje się w ten sam sposób, co z syropami pierwszemi (syropami 1–go waru). Z syropami z pokrycia obchodzi się w sposób wyżéj przy oczyszczeniu surowcu cukrowego opisany. Pierwszy produkt czyli cukier 1–go waru otrzymuje się w czterech dniach rachując od tego czasu, gdy sok burakowy wyciśnięty został, drugi produkt (cukier surowy drugiego waru) o dwa dni poźniéj a ósmego lub dziewiątego dnia trzeci produkt, a więc w dziewięciu do 10 dniach ¾ w soku burakowym lub w trzcinowym zawartego pierwiastku cukrowego. Już wyżéj wspomnieliśmy, że 40 do 50 dni starczy do zamienienia czystego (krzyształowego) cukru w najprzedniejszy cukier w głowach, jaki w handlu jest poszukiwany. Nowa ta metoda niepociąga za sobą większych kosztów, ale przeciwnie są one mniejsze jak przy zwyczajnym sposobie. Na wagę otrzymuje się tę samą, albo i większą ilość produktu, ale miasto ordynarnéj mączki cukrowéj – cukier rafinowany pierwszéj dobroci.

(*) Do przyrządzenia cedki (która zwyczajnym sposobem robiona ma w sobie klejowatość, zaczém i cukier źle się nią oczyszcza i wysychać niechce) najdzielniéj usługuje filter (cednik) wynaleziony przez pana Alexandra Czackiego. Klersą robioną tym filtrem cukier surowy lepiéj się oczyszcza tak, że wychodzi śnieżnéj białości, łatwo się suszy i tak jest czysty, jak najprzedniejsza rafinada. Oprócz tego tym nowym sposobem czyszczony cukier wychodzić może biały aż do końca formy mającéj w sobie około 40 funtów cukru, czego otrzymać nie można za pomocą gliny, a największa z tego korzyść, że się wydatek niepowiększa, ale zmniejsza i prędzéj oczyszczenie się odbywa. Wspomniony filter ma tę nader ważną własność, że syrop w nim przechodzi w 36 stopni gęstości; przy dotychczasowych zaś filtrach syropy nie mogły być gęstsze nad 25 stopni, przezco warzenie długo trwało, cukier się rumienił i alterował, ztąd więcéj melasy, a wydatek mniejszy cukru krzyształowego. Do tego cednika zastosowana pompa prasy hydraulicznéj lub jaka inna silna pompa, która przymusza, że syrop tak gęsto przechodzi przez cednik. Syróp wychodzi nadzwyczajnie czysty i przezroczysty, warzenie tak gęstego syropu prędko się bardzo odbywa, więc niema czasu się rumienić, a wydatek cukru krzyształowego znacznie się powiększa. Użyciem tego filtru uwalnia się rafinator od użycia gliny do bielenia cukru, które, jak się rzekło, odbywa się za pomocą klersy preperowanéj na zimno, i która w trzydzieści sześć stopni gęstości przechodzi przez filter tak biała i przezroczysta, jak kryniczna woda. Od czasu użycia tego filtru wszelkie manipulacje nadzwyczaj się symplifikują tak, że ograniczony nawet człowiek może być dobrym rafinatorem, a wyroby do najwyższego stopnia doskonałości doszły.

(*) Do najgłówniejszych że powiemy zmian w cukrownictwie, zmian uproszczających całą fabrykację, a zatém silnie naprzód ją posuwających, należy szczęśliwie pomyślany nowy sposób Schützenbacha oczyszczania cukru; jest on prawie ten sam, który powyżéj mówiąc o rafinowaniu surowcu cukrowego, podaliśmy, dla ważności atoli, niezawadzi choćby nawet powtarzając się, poświęcić kilka słów jego opisowi. Odnosi on się mianowicie do uchodzenia syropów ociekłych z pierwszego produktu, to jest, do cukru surowego drugiego waru. Polega zaś głównie na odgotowaniu syropów (końcem utworzenia wielkich krzyształów) w dużych naczyniach i na przeniesieniu massy cukrowéj, gdy się skrzysztaliła, w czworoboczne drewniane skrzynie (9½ łokcia długie i szerokie, a 5 do 6 cali wysokie) opatrzone dnem z siatki drucianéj i drugiem łączącém się ze zbiornikiem dla odebrania odpływającego syropu. Dla prędszego ociekania syropów ustawia się rzeczone skrzynie w takiéj przestrzeni, w jakiéj przez wprowadzoną parę taka nieustannie utrzymuje się wilgoć, która skutkuje, że syrop na krzyształach niewysycha, nie rozpuszczając ich wszelako swoim zbytkiem. Temperatura lokalu ma mieć 25 stopni, wilgoć zaś 75 stopni hygrometru Deluka. Skoro raz nalana ciecz odpłynie, wlewa się drugiego syropu czystego, i dotąd się to powtarza aż się otrzyma cukier zupełnie piękny, co zwykle po piątém nalaniu w dniach 8 do 14 następuje. Syrop odpłyniony również przerabia się na cukier.

ROLNICTWO INTENZYWNE I EXTENZYWNE.

Rolnictwo intenzywne jest to, które się najbardziéj do ogrodnictwa warzywnego zbliża; extenzywne to, które się od niego najbardziej oddala. Ogrodnictwo usiłuje na małéj przestrzeni wielką siłą nawozu i pracy produkować wielką massę pożywienia, toż samo w mniejszém lub większém zbliżeniu się usiłuje rolnictwo intenzywne, czyli wytężone rolnictwo; extenzywne przeciwnie usiłuje stosunkowo małą siłą oborniku i pracy jak największą ilość pożywienia produkować na wielkiéj przestrzeni. Oba rodzaje rolnictwa mają tenże sam ostateczny cel. Zachodzi pytanie, który rodzaj jest lepszym? Niezawodnie ten odpowiadam, który swego celu najdoskonaléj i najtaniéj dopnie. Jasno, że wyższość jednego rodzaju nad drugi jest względną zależną od danych okoliczności. Bez dokładnego rozeznania rachunkiem danych okoliczności, nie można nikomu doradzać, by się jednego, lub drugiego rodzaju chwytał. W jakich że okolicznościach jest lepszém rolnictwo wytężone, a w jakich rozpostarte bez wytężenia? Na to odpowiadam: Wytężone jest lepsze, gdy gospodarz zasobny, gdy najemnika dosyć, gdy najemnik tani, gdy rola miernéj urodzajności, gdy produkt drogi. Rozpostarte bez wytężenia jest lepszém w okolicznościach przeciwnych. Ale nie wszystkie dane tutaj okoliczności zbiegają się razem w rzeczywistości, zaczém wynika potrzeba w każdym razie odmiennych kombinacji, z których wypływa potrzeba rolnictw w pośrodku między wytężonemi i niewytężonemi miejsce mających. Stopnie zatém wytężenia i rozpostarcia się w rolnictwie są różne, przeróżne tak że w jednéj okolicy w inném miejscu słusznie będzie się jeszcze rozpostartém bez wytężenia nazywało. Dodać tutaj wypada, że tak wytężone jak i rozpostarte rolnictwo może, ale nie musi być płodozmienném; wszakże rozpostarte wtedy tylko własną zasługą zamieni się z czasem w wytężone, gdy będzie płodozmienném a wytężone, wtedy tylko prawie wieczną trwałość (o ile na ziemi i w kolei ludzkich rzeczy o trwałości i wieczności roztropność mówić doradza) sobie obiecywać może, gdy będzie płodozmiennném.

SKOPCE DO DOJENIA.

Wiadomo, że mleko ma części fermentacji podlegające, przeto należy, chodząc koło niego, największéj czystości przestrzegać. Wiadomo, że gdy się drewnianych naczyń, do których się mleko zlewać zwykło, nie trzyma bardzo ochędożnie, to jest, gdy się ich za każdą razą doskonale niewymyje, to z mleka, w słoje drzewne wsiąkłego tworzy się zakwas, który się udziela mleku świeżo do takiego naczynia wlanemu, zaczém się śmietanka zwarzać zwykła. Dla usunięcia téj niedogodności mają w Holandji skopce metalowe, w Anglji zaś jaworowe wewnątrz pokostowane. Łatwiéj nam przyjdzie naśladować Anglików, przeto zalecam jaworowe a choćby dębowe, lub bukowe skopce, byleby pokostowane, wewnątrz dla uniknienia zakwasu, zewnątrz dla ozdoby i trwałości. Toż samo tyczy się saganów, dla tego przezorniejsze nasze gospodynie używają do zlewania mleka polewanych garnków. Komuby przyszło używać drewnianych saganów, radziłbym je wewnątrz i zewnątrz równie jak skopce pokostować; uajlepiéj zaś używać saganów szklannych grubych, z któremi można wnosić mleko i do izby, choćby nawet najporządniejszéj a tak mogłaby sama gospodyni śmietankę i śmietanę zbierać, albo wprost ze saganów na talerze nalewać. Szkło jest trwalszém od żelaza, byleby się z niém ostrożnie obchodzić.

SŁÓD NA ANGIELSKIE PIWO.

Namokły jęczmień układa się w kupy; gdy kiełki na kilka linji popuszcza rozrzuca go się z kupį by ochłódł. Ochłódły zgarnia się w wysokie kupy, w których leży pokąd się tak niezagrzeje, że pociśnięty w ręce z łuski wydaje płyn, który ma ciekłość olejowi podobną.

SOLENIE MIĘSA.

Na wolnym ogniu gotuje się sześć funtów soli kuchennéj, funt białego cukru i trzy uncje saletry w dwunastu kwartach wody; starannie zbierać należy szumowiny i pianę; potém wodę się studzi i nalewa się nią mięso do solenia tak aby zupełnie przykrytém zostało. W cztery lub pięć dni mięso wieprzowe tym sposobem już będzie gotowe; szynki muszą leżyć do dwóch tygodni. Główna rzecz przytém aby z mięsa dobrze wycisnąć krew, wymyć dobrze i postarać się aby po wierzchu obeschło. Woda taka użytą być może dwa lub trzy razy, po dodaniu wszakże za każdym razem małéj ilości wyżéj pomienionych substancji z zachowaniem zawsze stosunku.

Pozłacanię i posrebrzanie matowe sposobem galwanicznym.

Używa się do posrebrzania *matowego* roztworu chlorku srebra w sinniku potasiowym, któren się rozgrzewa nad lampą spirytusową aż do zawrzenia, a potém srebrzy się przedmioty w sposób zwyczajny za pomocą stosu wielo-ogniwowego, nie zbyt mocnego ale przecież działającego ile można statecznie. Żeby utworzyć piękną pozłotę matowaną, wyrównywającą prawie pozłocie w ogniu, trzeba użyć rotworu niedokwasu złota, nasyconego amonją w sinniku potasiowym, do którego dodało się poprzednio trochę roztworu gryzącego potażu; używa go się w stanie wrzącym a jeśli chcemy najlepszy skutek otrzymać, to do przedmiotów co były wprzód posrebrzone.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

PRZEWYŻKA ZAPASÓW ZBOŻOWYCH W STANACH ZJEDNOCZONYCH.

Newyork, Pensylwania, Wirginia, Tenessee i Ohio dostawiły w 1845 r.

Pszenicy	106,548,000	Buszli.
Jęczmienia	5,160,000	„
Owsa	163,208,000	„
Żyta	27,175,000	„
Kukurydzy	417,899,000	„
Tatarki	10,268,000	„
Razem	730258,000	Buszli.
Dodawszy do tego w 1846 r. 5 pCt dla polepszonéj uprawy i dobry zbiór. . .	26,512,000	„
Zbiór za 1846 r. wyniesie . .	756,770,000	Buszli.

Konsumcja w Stanach Zjednoczonych, licząc po 16 Buszli na głowę rocznie wyniesie jak następuje:

Ludność Stanów Zjednoczonych w 1845 r.	18,602,500	dusz.
Powiększenie téj liczby w 1846 r. o 10 pCt.	1,860,250	„
Razem	20,462,750	dusz.
Pomnożone przez użyte na głowę . .	16	Buszli
Uczyni	327,404,000	Buszli
Sprzątnięto plonu jak wyżéj . .	756,770,000	„
Pozostaje przewyżki	439,366,000	Buszli

czyli około 5,367,000 łasztów, która to ilość na wyżywienie Anglji przez rok cały wystarczyć może.

Lipsk 14 *stycznia.* Na nasz noworoczny jarmark nadeszły obstalnnki na sukno z Persji. Podeszew najwięcéj zakupiono do Czech. Angielskie towary mało mieli odbytu. Grecy zaknpili znacznie, do Brodów brano mało, do Warszawy prawie nic. Kraków niepopłacił dawniejszych długów, dano mu dłuższy kredyt i na nowe towary zaczém ich tam znaczna ilość poszła. Na saskie pończoszkowe towary jest dosyć obstalunków o Orjentu. Szląskie płótna nie mają odbytu. Jedwabnych towarów Brody dosyć potrzebowały. Z Rossji nic tutaj niedostawiono. Chociaż jarmark będzie jeszcze 8 dni trwał, niespodziewać się już ważnych rzeczy na nim.

ZBOŻE.

Lwów 25 stycznia. Przypędzono 300 sztuk wołów. Sztukę ważącą 10 kamieni mięsa i 1 kamień łoju sprzedano po 26 złr. sztukę ważącą 14 kamieni mięsa i 2 kamienie łoju po 34 złr. a sztukę ważącą 16 kamieni mięsa i 3 kamienie łoju po 40 złr. Para skór wołowych płaci się po 16 do 18 złr. Centnar łoju topionego 23 złr. m. k.

Cena zboża niezmieniła się tutaj od przeszłego tygodnia, 1 garniec okowity 30-stopniowéj przed rogatkami miejskiemi płaci się po 55 do 56 kr. m. k. Okowita dla tego spadła znowu w cenie, że ją każdy sprzedaje w tym czasie.

Odessa 9 stycznia. Handel zbożowy pokrzepił się ostatniemi wiadomościami z Anglji, a od 1 grudnia 1846 sprzedano 31,006 czet. pszenicy po 21 do 27 rubli assyg. kukurydzę wszystkę rozchwycono a obstalowano ją po 26 rubli assyg., jęczmienia nie ma, owies trzyma się w cenie po 9 a żyto po 14 do 15 rubli; siemie lniane po 23¾ do 24½ rubla; o wełnę nikt nie pyta się.

Wrocław 2 lutego. Ceny zbożowe spadły tu cokolwiek, chociaż dowozy ciągle są szczupłe. Kupcy zaczynają być powolniejszemi i powściągliwszemi, co najlepiéj stanąć może na przeszkodzie dalszemu podnoszeniu się cen. Ostatnie doniesienia ze Szczecina brzmiały trocha słabiéj co do pszenicy, dla tego ceny tutejsze blisko o 2 sr. gr. zniżyły się; biała pszenica stoi po 92 do 98 sr. gr., żółta po 90 do 96 sr. gr.. mieszana po 72 do 78 sr. gr., mało zmieszana po 80 do 86 sr. gr. Gdzie niegdzie przy nader wyborowych gatunkach konsumenci płacą cokolwiek wyżéj nad ostatnie notowania. Żyto trzyma się dobrze na cenach ostatnim razem przez nas podanych, tylko trudniéj było o nabywców i dla tego interesa szły powolnie bardzo. Najlepszy towar płacono po 86 do 87 sr. gr. 84 funtowe, żyto 85 do 86 sr. gr., 83 funtowe 84 do 85 sr. gr., 82 funtowe 83 sr. gr. pośledni towar 81 do 82 sr. gr., jęczmień trzyma się przy ostatnich notowaniach, jest dość poszukiwany i płacony po 56 do 65 sr. gr. Owies także poszukiwany po 36 do 40 sr. gr. szefel. Owies na wysiew po 42 do 45 sr. gr. na dostawę wiosenną po 42 sr. gr. za gotówkę.

Londyn 26 stycznia. Nasz targ wczorajszy dobrze zaopatrzono w pszenicę angielską, zagraniczną jakoteż w mąkę. Angielska pszenica rozkupioną została po cenach z ostatniego poniedziałku, tylko jakość jéj bardzo była średnia a handel wcale nie ożywiony. Zagraniczna pszenica uzyskała całkowicie ceny ostatniego tygodnia notowane. Pływające ładunki kukurydzy i pszenicy z Czarnego morza, poszukiwane były do Irlandji. Jęczmień ciężko zbywać przychodziło, i musiano jęczmień na słód o 3 do 4 szyl. a na kaszę o 2 szylingi taniéj na kwarterze przedawać. Groch biały, okrągły i zielony o 2 szylingi niżéj jak w poniedziałek, ale pierwszy późniéj znów zdrożał o 2 szylingi. Owsa także dostanie o 1 do 2 szylingów ale nie wszędzie. Zmiana powietrza wywarła wpływ niejaki na handel nasieniem koniczyny i dopytywania były cokolwiek żywsze ale ponieważ większych teraz spodziewają się dowozów jak dawniéj nie nastąpiło żadne cen podniesienie. Nasienie z wysp Kanaryjskich poszło w górę o 3 do 4 szylingów. Wniosek ministrów o zawieszenie cła od pszenicy mały wpływ wywarł na obrót krajowego ziarna; może mniéj teraz widać życia i żądań na niektórych targach lecz to więcéj przypisać należy pomnożonym dowozom i przezorności z jaką przy obecnie wysokich cenach biorą się do zakupów, niżeli jakiemu wpływowi gabinetu na prawa zbożowe. Zaledwie więc spodziewamy się jakowéj reakcji w cenach, to tylko podobnem jest do prawdy, że wyżéj pewno już nie pójdą, jeżeli dowozy ciągłe i obfite będziem mieli z zewnątrz.

WEŁNA.

Wrocław 2 lutego. W ubiegłym teraz tygodniu sprzedano blisko 300 centnarów Rossyjskiéj i Polskiéj wełny jednostrzyżowéj po cenie od 48 do 55 talarów, rozmaitym małym fabrykantom, jakoteż koło 100 centnarów Szląskiéj jednostrzyżowéj wełny po siedmdziesiąt kilka talarów jednemu angielskiemu kupcowi. Skontraktowano także kilka znacznych partyj na przyszłą strzyże według obecnych stosunków ceny, i zdaje się że to zadawalnia powszechnie panów producentów, gdyż kupcy i sprzedający przy obecnych konjunkturach szybko do zgody przystępują.

ŚREDNIA CENA ŻYWNOŚCI

Na ostatnich targach warszawskich i pragskich płacono: za korzec 4-ćwierciowy żyta rs. 4 kop. 6½ pszenicy rs. 5 kop. 26½ grochu polnego rs. 4 kop. 52½ cukrowego rs. 4 kop. 95 — fasoli rs. 6 kop. 45 — gryki rs. 3 kop 60 — jęczmienia rs. 3 kop. 78— owsa rs. 2 kop. 17; — mąki pszennéj przedniéj korzec 6cio-ćwierciowy rs. 6 kop. 90 — ordynarnéj rs. 7 kop. 42½, żytniéj pytlowéj rs. 5 kop. 46— gryczanéj korzec 4ro-ćwierciowy rs. 5 k. 10 kaszy jaglanéj rs. 8 kop. 5 gryczanéj zwyczajnéj rs. 6 kop. 25, — drobnéj rs. 11 kop. 55 —, jęczmiennéj perłowéj rs. 10 kop. 12½ ordynarnéj rs. 4 kop. 96 centnar sto-funtowy słomy kop. 28 — siana kop. 55—, siana fura jednokonna od rs. 2 kop. 25 do rs. 3 kop. 45— siana fura parokonna od rs. 3 kop. 90 — do rs. 5 kop. — — słomy fura zwyczajna od rs. 1 kop. 20 do 2 kop. 10 — sążeń drzewa sosnowego rs. 7 kop. 44, wół dobry od rs. 36 do rs. 54 kop. — — średni od rs. 27 do rs. 35 kop. — lichy od rs. 21 kop. 60 do rs. 26 cielę od rs. 1 kop. 35 do rs. 3 kop 60 — wieprz dobry od rs. 13 do 17, kop. — średni od rs. 10 do 12 kop. — lichy od rs. 6 kop. — do 9 masła funt kop. 18 — słoniny funt kop. 10 kartofli korzec rs. 1 kop. 78— okowity garniec rs. 1 kop. 20— szumówki kop. 72— W dniu 5 t. m. przypędzono na targ Pragski z cesarstwa Rosyjskiego wołów sztuk 288, z różnych miejsc królestwa sztuk 250 ogółem wołów sztuk 538, wieprzy 399, cieląt 1242; z tych zakupili rzeźnicy tutejsi na konsumcję miasta wołów sztuk 401, wieprzy 374, cieląt 1215.

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 5 lutego 1847 roku.		ŻĄDAJĄ Rub.	sr. k.	DAJĄ Rub.	sr. k.
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów . .	2 M. .	90—	30—	90—	——
Gdańsk 100 talarów . .	2 M. .	90—	——	——	——
Hamburg 300 b. m. k. . .	2 M. .	137	70—	——	——
Londyn funt sterlin. . .	3 M. .	6—	7½	——	——
Lipsk 100 talarów . .	2 M. .	——	——	——	——
Moskwa 100 rub. sr. . .	1 M. .	100	25—	100	——
Petersburg ditto. . .	1 M. .	100	50—	100	25--
Paryż 300 franków . .	2 M. .	72—	30—	72—	——
Wiedeń 150 złr. . .	2 M. .	93—	——	——	——
Wrocław 100 talarów . .	2 M. .	——	——	——	——
2. MONETY.		——	——	——	——
Rosyjskie Imperjały . . .		——	——	——	——
Holender. dukaty nowe . . .		——	——	——	——
ditto stare ważne . . .		——	——	——	——
Frydrychsdory Pruskie . . .		——	——	——	——
Rossyjskie assygnaty . . .		——	——	——	——
Austrjackie bilety bankowe za 150 złr. .		——	——	——	——
3. PAPIERY.		——	——	——	——
Obligi Skarbowe za 100 rs. .		——	——	——	——
„ „ „ 4% rs. .		——	——	——	——
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (*)		——	——	——	——
„ „ nowe za 100		14—	18—	——	——
Obligacje udziałowe na 300 złp. .		——	——	——	——
Obligacje cząstkowe na 500 złp. .		——	——	——	——
Certyfikaty Banku lit. B na 200 złp. .		——	——	——	——
Serje wylosow lit. na — złp. .		——	——	——	——
Dowody Kom. Centr. Likwidac. za 100 złp.		——	——	——	——

Wartość kuponu kop. 7½